

紅梅園だより

〈2018/秋・冬号〉

株式会社 紅梅園

〒646-0011 和歌山県田辺市新庄町9-31
TEL 0739-25-2597 FAX 0739-24-5011
E-mail: info@koubaien.co.jp URL: http://www.koubaien.co.jp

<http://www.koubaien.co.jp>

紀州紅梅園 検索



★紅梅園だよりは、当社ホームページでもご覧になれます。
見逃した時などは、ホームページでチェックできます。

2タイプの『梅グラッセ』が
それぞれ受賞しました。



●梅グラッセ
「Rubia(ルビア)」130g入
iTQi(国際味覚審査機構)→2ツ星



梅グラッセ
RUBIA
ルビア



●梅グラッセ
「Rubia(ルビア)」8粒入
mondselektion 2018→金賞

2018年、年間カタログに掲載しております2つの
タイプの梅グラッセが、mondselektion、iTQi(国
際味覚審査機構)、それぞれで受賞しました。

紀州紅梅園ではこれからも、既存の概念にとらわ
れる事なく、南高梅の可能性を追い続けて参ります。

梅くいす

梅干を漬ける際、完熟梅を塩漬けに
して数日すると、汁が出てきます。
この汁を何というでしょう？

- ①白梅露 ②白梅酢 ③塩梅酢

※答えは紙面右下にあります。



平成
30年度

梅の作柄について



平成28年、29年と不作が2年も続いておりましたが、本年はお陰様で平年以上に収穫できました。

梅の身太りもよく、質も良好です。ただ、夏の暑さ、日照りが強い為、梅の天日干し作業で梅の皮が焦げる(黒っぽく)事も想定され、神経を使っております。

新梅は9月、10月頃より順次切り替わって参ります。

梅干の場合、新梅をすぐに使うと味のノリも悪くなる為(酸味も強いです)、少し寝かせてから使用していきます。どうぞ、楽しみにお待ちくださいませ。



梅の歴史



梅はもとより日本にあったものではなく、中国原産の植物だと言われています。しかし中国原産にもかかわらず、古代より日本の各地に広まっています。

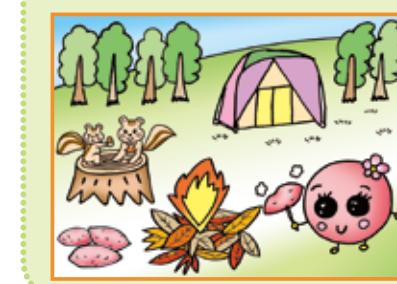
今から1200年前の8世紀の後半ごろには、「万葉集」という本の中で梅を好み、歌に詠まれています。また梅干は平安時代、当時の日本最古の医学書「医心方」に梅干が薬として紹介されています。

戦国時代には、戦に行く兵士にも梅干は大事なもので「梅干丸」(梅干の果肉と米の粉と氷砂糖を練った物)というものを携帯し、戦場で食べていました。これで、息切れしたのを整えたり、生水にあたらないようにしたり、梅干の酸っぱさを思い出して、のどの渇きをおさえる等、いろいろな効き目がありました。

その頃から、紀州の梅干は品質が良いと評判で江戸時代になると、紀州から舟で江戸まで約500kmの距離を運ばれていました。梅干がカラダに良い食べ物として広まり、この頃より庶民にも普及したと言われています。

明治時代に入り軍隊が出来ると、戦場にも持って行き、さらに広く食べられるようになり、そして昭和時代の太平洋戦争時には、日の丸弁当が国民にすすめられるようになりました。

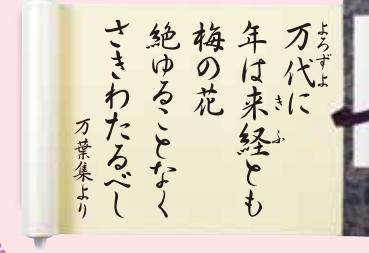
間違い探し



左の絵と、右の絵の中に間違いが
5つあります。わかるかな?
答えは紙面右下にあります。



梅にちなんだ和歌は、いかがでしょうか。



意味は、いつの世までも梅の花
は絶えることなく咲き続けるで
しょう。だそうです。
今まで咲き続けて
いるので、ずっと咲
き続けるでしょう！
(弊社事務スタッフ) はね

お客様の声大募集!

紅梅園ではお客様の「おいしかった」のお声を励みに、毎日作業に取り組んでいます。ぜひ、皆様の色んなご意見や、ご要望等、どんな事でも構いません。

はがきの通信欄や、お電話にてみなさまのご意見をお待ちしております。皆様からいただいた貴重なご意見やご感想等は当社のホームページや紅梅園だより等の紙面に紹介させて頂く場合もございます。

【ひな祭り】

【ひな祭り】

プレミーの
梅日記

